

РЕЦЕПТ СУШЕНЫХ КОЛБАСОК

от Сергея Кагилева

Привет!

Представляю Вашему вниманию свой рецепт сушеных колбасок :)

Я постарался расписать все подробно, чтобы у вас точно получилось. Надеюсь, когда вы их приготовите, они понравятся вам так же как нравятся нам).



Если вам приглянулся наш уютный блог, то можете поддержать нас. Будем очень рады, и постараемся делать видео чаще, лучше и интереснее! спасибо:)

Сбер 4274 3200 7780 6282

Тинькофф 5536 9138 2867 6920

Донат https://www.donationalerts.com/r/kagi_family

РЕЦЕПТ КОЛБАСОК

ПОДГОТАВЛИВАЕМ СПЕЦИИ ДЛЯ ФАРША

Пропорции специй указаны из расчета на 1 кг. фарша.



Пряные колбаски

Кардамон - 1 ч/л без горки

Перец черный молотый - 0,5 ч/л без горки

Чеснок сухой - 2 ч/л без горки

Кориандр - 1 ч/л без горки

Сахар - 1 ч/л с горкой

Нитритная соль (0,6%) - 12 гр.

Соль обычная - 12 гр.



Колбаски азиатские

Соевый соус - 65 мл

Чеснок сухой - 2.5 ч/л без горки

Красный острый перец - 1.5 ч/л без горки (получается лишь слегка остро)

Копченая паприка - 2 ч/л без горки

Сахар - 1 ч/л с горкой

Нитритная соль (0,6%) - 12 гр.

Соль обычная - 12 гр.



Колбаски чесночные

Перец черный молотый - 1/3 ч/л без горки

Чеснок сухой - 4 ч/л без горки

Сахар - 1 ч/л с горкой

Нитритная соль (0,6%) - 12 гр.

Соль обычная - 12 гр.

Пример того, каки выглядят чайные ложки с горкой и без.





Если у вас нет весов, то вот так выглядит 12 гр. обычной соли в чайной ложке.





А вот так выглядит 12 гр. нитритной соли в чайной ложке.





ВАЖНО!

ПЕРЕЦ - МАГАЗИННЫЙ

Перец черный молотый я брал магазинный в пакетиках, самый обычный, а не молол через мельницу, потому что через мельницу могут получаются крупные перчинки, и когда они попадаются уже в готовых колбасках, то это слишком пряно и не очень приятно.

ЭКСПЕРЕМЕНТИРУЙТЕ

Что касаемо специй, конечно же, можете с ними экспериментировать, добавлять ваши любимые, делать по-острее, например. Как то раз делал пряные колбаски только с мускатным орехом, тоже вкусно.

СОЛИ ЧЕТКО ПО ГР.

Единственное что не стоит изменять, это количество нитритной соли и обычной соли, так как в подобных мясных продуктах она защищает от нежелательных бактерий и увеличивает срок годности.

ФАРШ ДЛЯ КОЛБАСОК

Ингредиенты:
— куриное филе грудки
— специи (подготовленные ранее)



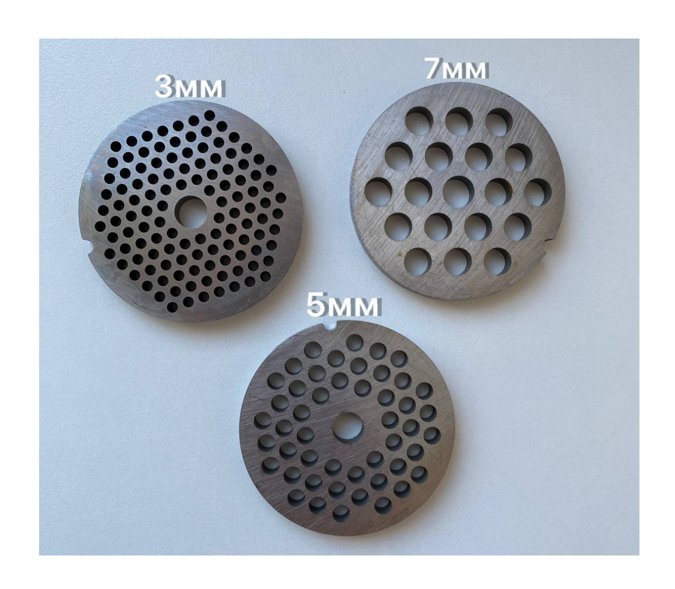
Сколько брать фарша?

Максимальная вместимость в моей сушилке 3.9 кг. уже готового фарша со специями.

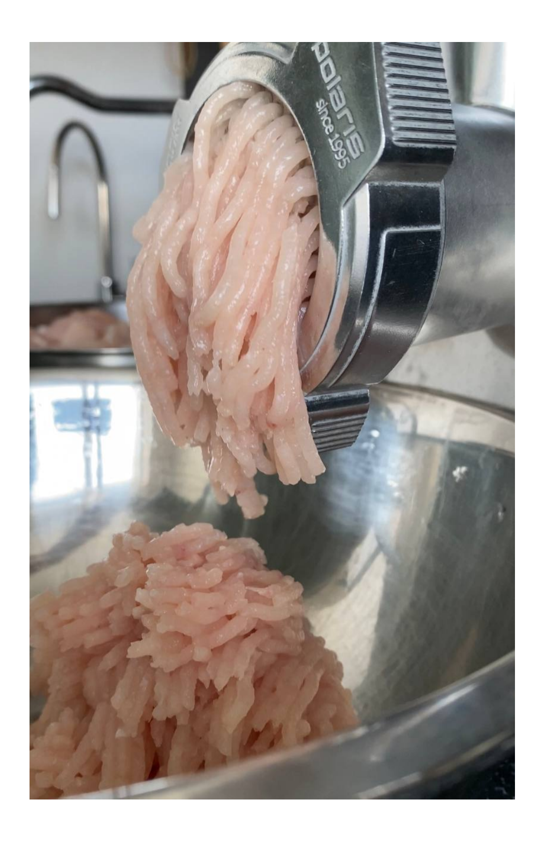
Это 3.6 кг. фарша + 300 гр. специй, при условии, что колбаски будут выдавлены очень близко друг к другу, как на фото.

1. **Прокручиваем филе на мясорубке**

Для фарша я взял **обычное куриное филе** и прокрутил его через самый мелкий перфорированный диск который шел в комплекте с мясорубкой — это **диск диаметром 3 мм., но думаю 5 мм. тоже подойдет**, а вот диск с отверстиями 7 мм., скорее всего уже не подойдет, через такой диск я делал колбаски для гриля и кусочки мяса были уже ощутимо больше.



Получается вот такой **однородный фарш** из чистого мяса.





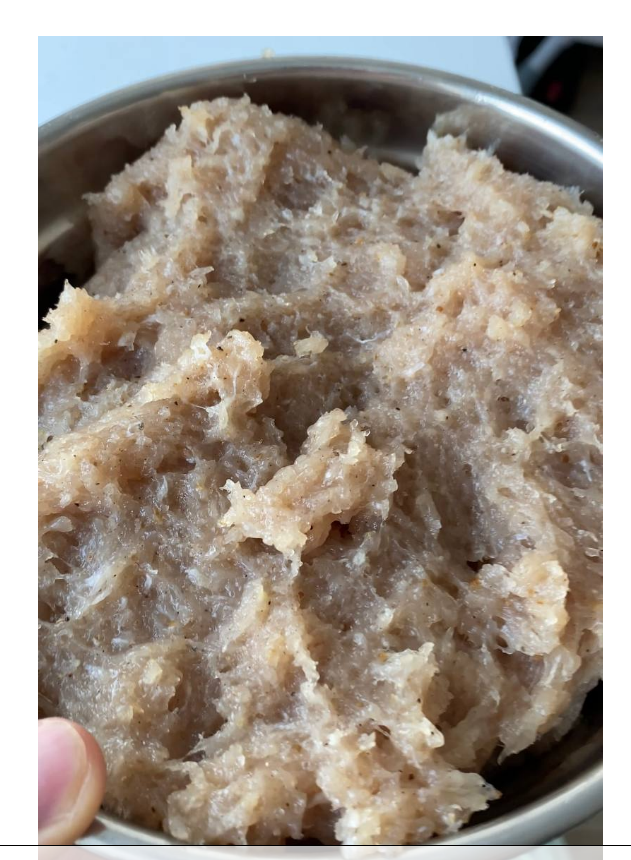
Можно ли брать магазинный фарш?

Предвижу вопрос, **<u>можно ли брать магазинный фарш</u>**, если в вашем магазине продается хороший куриный фарш, в который <u>не прокрутили вместе с мясом жир и кожу</u>, и если он прокручен через достаточно мелкие отверстия, то конечно можно делать из него.

2. Затем фарш делю на 3 части (если вы решили приготовить колбаски трех видов).

3. **Добавляю специи** и **интенсивно вымешиваю**, примерно, 3 - 4 мин. до состояния, пока он не станет достаточно **<u>липким и тягучим.</u>**

Если его как следует не вымесить, то колбаски при отсаживании на решетку будут рваться и разваливаться.



Консистенция фарша со специями

4.После вымешивания убираю получившейся фарш **мариноваться** в холодильник **минимум на полдня.**

5. После, **достаю фарш и даю ему прогреться** до комнатной температуры, так он становиться чуть мягче и будет легче проходить через кондитерский мешок.

ФОРМИРОВАНИЕ КОЛБАСОК



1) Подготавливаем кондитерский мешок
— отрезаем кончик мешка по длине 17мм

При таком отрезании, на мой взгляд, получается самый оптимальный размер колбасок.

При таком размере они легче проходят через кондитерский мешок и после усушки у них останется оптимальная толщина в готовом виде. Они не будут сильно тонкие.



При отрезании мешка 17 мм, ширина колбасок при выдавливании на решетку получается, примерно, 1 см.

2) Накладываем фарш в кондитерский мешок

ВАЖНО! Не набивайте его по максимуму





Если набить мешок фаршем максимально, скорее всего он порвется.



3) Выкладываем фарш на решетку

Далее, предстоит увлекательный и муторный процесс формирования колбасок на решетки.

СУПЕР ВАЖНО:
— не торопиться
— сильно не давить на мешок



ЕСЛИ сильно давить на мешок при отсаживании:

1) **колбаски будут не равномерные,** местами будут толще, а местами тоньше. Это не сильно критично, но лучше, конечно, когда равные, для равномерной просушки.

2) пакет может порваться.

СОВЕТ: лучше взять с запасом несколько пакетов (5-6 шт.), на случай если пакет порвется.

СУШЕНИЕ КОЛБАСОК

После того как колбаски сформированы на решетке, убираю их **в сушилку при температуре 70 градусов на 7.5 часов.**

t = 70 ГРУДУСОВ
Время = 7.5 часов

Ну и все, ждем, а потом наслаждаемся).

ВАЖНО! Колбаски АЗИАТСКИЕ сушатся немного быстрее остальных, примерно на 50-60 мин.

Важные нюансы сушения!

1) В зависимости от модели сушилки **обдув может быть вертикальным и горизонтальным**.

Горизонтальный обдув	Вертикальный обдув
Обдув в моей сушилке У меня такая сушилка, поэтому я просто ставлю колбаски сушиться и ухожу. Они сушатся более менее равномерно, но все ровно **колбаски по краям сушатся чуть быстрее.**	 Если у вас сушилка с нижним нагревом и обдувом, то нижние колбаски будут сушиться быстрее чем верхние. **Нужно следить за равномерностью их просушивания** и переодически **менять лотки местами**, верхние убирать вниз (ближе к нагревательному элементу), а нижние поднимать наверх.

2)КАК ПОНЯТЬ, ЧТО КОЛБАСКИ ГОТОВЫ?

Все сушилки разные, и время сушения может немного отличаться, поэтому, **самый верный показатель готовности** колбасок для меня, **<u>это вес</u>**!

Последний раз когда я сушил колбаски, то усушил их ровно на 57% и для меня они получились мягковатые, все таки моя оптимальная усушка это где-то 60-63%.



3) ФИНАЛЬНЫЙ ШТРИХ

Когда колбаски готовы, они сначала мягкие внутри и сухие с наружи, так и должно быть сразу после сушилки. Я сначала даю им остыть до комнатной температуры, а затем убираю их в пакет и в холодильник на ночь. За это время они станут равномерно эластичными, т.к. влага внутри распределится по всей колбаске.

4) СКОЛЬКО ЧАСОВ СУШИТЬ?

7.5 часов сушки, это цифра, к которой я пришел опытным путем, т.к. после такого времени сушения, колбаски получаются:

- **плотные, но гибкие,** их можно согнуть и они не сломаются;
- **умеренно твердые**, т.е. чтобы их разжевать, надо примените легкое усилие.

Но моей жене, например, нравятся чуть более плотные, и для того, чтобы они такими стали, колбаски можно посушить на 40-60 мин дольше, или, наоборот, если вы хотите колбаски по-мягче, можете посушить их на 40-60 мин. меньше. **Плотность колбасок — это дело вкуса.**

Если вы их делаете первый раз, можете одну часть колбасок посушить 6.5 часов, вторую часть колбасок посушить 7.5 часов, а третью - 8.5 часов, чтобы определить какая степень плотности вам нравиться больше.





На фотографиях видно, что одни колбаски, которые сушились 7.5 часов, более эластичные и не ломаются при сгибе, а те колбаски которые я сушил чуть дольше, более плотные и сломались когда я их согнул, но при этом они такие же вкусные, просто чуть тверже.

5) КАК СУШИТЬ ЕСЛИ СДЕЛАТЬ ТОНЬШЕ КОЛБАСКИ?

Если вы решите **сделать колбаски меньше диаметром, и отрезали кондитерский мешок** например не 17 мм., а 16 мм., то даже при таком незначительном изменении, **надо корректировать время сушки**, оно естественно будет меньше, а вот на сколько меньше, это уже надо проверять **опытным путем:**)

Ну и естественно, если вы хотите колбаски толще, сушить их надо будет дольше.

ХРАНЕНИЕ КОЛБАСОК

По информации, которую я нашел в интернете, утверждают, что готовые колбаски в холодильнике хранятся 15-20 дней, но в вакуумной упаковке и в холодильнике, по моему опыту, **хранятся в 3-4 раза дольше.**

Поэтому я взял вакууматор, т.к. делаю сразу полную загрузку и мне надо хранить колбаски как можно дольше.

Ну и есть еще один неочевидный плюс вакуумации колбасок, если их не запаковать порционно, то колбаски съедаются очень быстро:), помимо того что за вечер их можно съесть много, еще и в течение дня постоянно ходим и подтаскиваем их.



И последнее, самое важное!

я не профессиональный колбасный мастер, просто люблю готовить. Возможно, этот рецепт неидеальный и в нем есть какие то тонкие ошибки, которые заметят профи, но вроде по той информации, которую я собрал из статей и увидел в различных видео, а также проверил на личном опыте, все правильно:)

Если вы приготовили эти колбаски, и они порадовали вас, мы очень рады!).

МОЙ ИНВЕНТАРЬ

Сушилка - https://ya.cc/m/uDBCUNe?erid=F7NfYUJRWv19YrzZ5xZz

Вакууматор - https://ya.cc/m/ge4cReQ?erid=F7NfYUJRWv19YrzZ5xZz

Пакет для вакууматора - https://ya.cc/m/1XEvRIv?erid=F7NfYUJRWv19YrzZ5xZz

Весы кухонные - https://ya.cc/m/IR31S4M?erid=F7NfYUJRWv19YrzZ5xZz

Нитритная соль 0,6% - https://ya.cc/m/lifYluK?erid=F7NfYUJRWv19YrzZ5y2Q

Мясорубка - https://ya.cc/m/PX8o8yg?erid=25H8d7vbP94SaZhuQCdGVM

Более хорошая мясорубка - https://ya.cc/m/vufxQiz?erid=5jtCeReNx12oajmSd2UnUeq

Плотные кондитерские мешки - я покупал поштучно в магазине для кондитеров, советую сделать так же, но если у вас по близости таких нет, можете заказать, но тогда придется брать рулон. https://ya.cc/m/mqEtCHX?erid= F7NfYUJRWv19YrzZ5y2Q